

BOCK's

Empfehlungen I Recommendation

Gültig vom 21.09. – 25.09.

Hauptgerichte I Main courses

Irisheses Flanksteak vom Lavasteingrill 180g <i>Irish flank steak (180g) from the lava stone grill</i>	€ 24,00
Argentinisches Entrecote vom Lavasteingrill 250g <i>Argentinian entrecote (250g) from the lava stone grill</i>	€ 34,00
Argentinisches Rinderfilet vom Lavasteingrill 180g <i>Argentinian fillet of beef (180g) from the lava stone grill</i>	€ 36,00
Französisches Schwarzfederhühnchen Supreme in Thymianbutter gebraten <i>French black-feathered chicken supreme roasted in thyme butter</i>	€ 21,00
Dorade Royal im Ganzen Gebraten mit Zitronengras <i>Whole sea bream royal fried with lemongrass</i>	€ 27,00

Beilagen I Sides

Grillgemüse <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,50
Speckbohnen <i>Bacon beans</i>	€ 6,50
Rosmarinkartoffeln <i>Rosemary potatoes</i>	€ 5,50
Duftreis <i>Fragrant rice</i>	€ 5,50
Pommes <i>Frech fries</i>	€ 5,50
Tomatensalat <i>Tomato salad</i>	€ 5,50
Krautsalat <i>Cole Slaw</i>	€ 4,50

BOCK's

Empfehlungen I Recommendation

Gültig vom 21.09. – 25.09.

Saucen & Dips* I Sauces & Dips

Kräuterbutter € 2,00
Herb butter

Steaksalsa € 2,00
Steak salsa

BBQ-Sauce € 2,00
BBQ sauce

Schmorzwiebeln € 3,00
Stewed onions

**die Preise gelten nur in Verbindung mit einem oben aufgeführten Hauptgang/ Prices are valid only in conjunction with one of the main courses listed above*

Dessert

Kaiserschmarren € 10,00
Rum Rosinen I geröstete Mandeln I Vanilleeis I Staubzucker
Shredded pancake
Rum raisins I roasted almonds I vanilla ice cream I powdered sugar

Pistazien Creme Brûlée € 12,00
Waldbeeren I Melonen Sorbet I Brownie Crumble
Pistachio Crème Brûlée
Wild Berries I Melon Sorbet I Brownie Crumble